

УДК 664.691

Н. А. Гомза (natalliahomza@yandex.by),
магистрант

Е. Г. Тюлькова (tut-3@mail.ru),
канд. биол. наук, доцент

*Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации
г. Гомель, Республика Беларусь*

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

В статье представлены перспективы развития рынка макаронных изделий в Республике Беларусь, а также результаты определения уровня конкурентоспособности данной продукции, реализуемой в розничной торговой сети потребительской кооперации. Проведенные исследования свидетельствуют о хорошем качестве и конкурентоспособности исследуемых макаронных изделий.

The article presents prospects of macaroni products market development in Republic of Belarus, as well as the results determine the products competitiveness level of consumer cooperative societies retail chain. Studies have shown good quality and the competitiveness of the studied macaroni products.

Ключевые слова: макаронные изделия; рынок; качество; конкурентоспособность.

Key words: pasta; market; quality; competitiveness.

Потребительский рынок Республики Беларусь представлен макаронными изделиями высокого качества в широком ассортименте. Производство этой продукции осуществляют организации Департамента по хлебопродуктам, системы потребительской кооперации и другие структуры различных форм собственности.

За последние годы объем производства макаронных изделий в Республике Беларусь стремительно увеличивался. Материально-техническая база основных изготовителей постоянно совершенствуется, в производстве заняты опытные профессиональные кадры, используется вы-

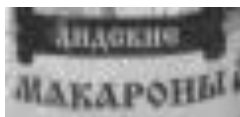
сококачественное основное и дополнительное сырье, разрабатываются новые технологии производства. В результате объем производства макаронных изделий в 2011–2015 гг. составил 38,0–38,3 тыс. т по сравнению с 12,4–26,0 тыс. т в 2006–2010 гг. [1].

Доля экспорта в формировании товарооборота макаронных изделий весьма низка (0,1–2,2 тыс. т). Изготовителям данных изделий необходимо совершенствовать маркетинговую деятельность в отношении возможных стран-экспортеров.

Основным партнером Республики Беларусь в торговле макаронными изделиями является Россия. На втором месте по поставкам макаронных изделий в Республику Беларусь находится Италия, но объемы поставок макаронной продукции весьма небольшие (0,6 тыс. т). Относительно новыми партнерами Республики Беларусь в торговле макаронными изделиями с 2011 г. являются Украина и Турция, с 2012 г. – Литва. Поставки макаронных изделий из Украины не являются непостоянными. Следует отметить, что в последние годы макаронные изделия отечественного производства постепенно вытесняют зарубежную продукцию на белорусском рынке [1].

Наиболее распространенными изготовителями макаронных изделий являются (унитарное предприятие (УП) «Борисовский комбинат хлебопродуктов», ОАО «Лидяхлебопродукт» и ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов» (рисунк).

Изготовители макаронных изделий в Республике Беларусь и их товарные знаки



УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов»

ОАО «Лидяхлебопродукт»

ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов»

УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов», выпускающее продукцию под товарными знаками «Пастораль» (макароны соломка, лапша широкая волнистая, косичка, рожки с куркумой, ракушка с куркумой, витушка, пружинка, загадка, завиток, косичка, рис, перья любительские, рожки особые, звездочки, вермишель, лапша длинная, спагетти) и «Pasta Solare» (рожки, косичка, ракушка, витушка) – один из крупнейших изготовителей макаронных изделий в Республике Беларусь, который широко известен не только на внутреннем рынке, но и за рубежом. Разнообразие вкусов макаронных изделий идеально подходит для приготовления гарниров, сладких блюд, запеканок. УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов» является лауреатом Премии Правительства Республики Беларусь «За достижения в области качества».

Предприятие принимает активное участие в профильных выставочных мероприятиях, конкурсах качества, организуемых в Беларуси и за рубежом (международной выставке «Петерфуд», международной специализированной выставке «Интерфуд», выставке-конкурсе «Всероссийская марка (III тысячелетие). Знак качества XXI в.» и др.).

ОАО «Лидяхлебопродукт» предлагает потребителям макаронные изделия под товарным знаком «Лидские макароны», изготовленные из муки высшего сорта. На предприятии налажен выпуск 9 форматов макаронных изделий (пружинки; гребешки рифленные; рожки обыкновенные, рифленные, витые; улитки; серпантин; звездочки).

Крупнейшим предприятием по переработке зерна в Республике Беларусь является ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов». Продукция данного предприятия широко известна под товарным знаком «Столичная мельница». Предприятие осуществляет производство макаронных изделий группы Б (спиралек; вермишели оригинальной; перьев обыкновенных; ракушек; рожков витых особых, рифленных, любительских; трубочек; лапши; перьев рифленных; гребешков; смеси фигурной).

В целях совершенствования ассортимента и потребительских свойств макаронных изделий, вырабатываемых в Беларуси, проведены исследования и разработаны рецептуры безбелковых макаронных изделий, сухих смесей для диетической домашней лапши и диетических обогащенных макаронных изделий для детей школьного и дошкольного возраста; изучаются возможности использования нетрадиционного сырья (муки из зерна мягкой низкостекловидной пшеницы, ржаной улучшенной и картофельной); криопаст из моркови и тыквы; изучается процесс сушки макаронных изделий из картофельного крахмала [2–6].

Одной из актуальных проблем развития макаронной промышленности Республики Беларусь является обеспечение отрасли качественной мукой. В настоящее время в Республике Беларусь в направлении развития мукомольно-крупяной промышленности много внимания уделяется расширению ассортимента и повышению качества муки, обеспечению импортозамещения продуктов за счет увеличения собственного производства. Актуальным является также повышение эффективности использования зерна при его переработке в муку; увеличение объемов производства витаминизированной муки для выпуска обогащенных изделий; внедрение новых технологий по использованию отходов производства; внедрение энергосберегающих мероприятий, позволяющих снизить стоимость переработки зерна в муку. Кроме того, осуществляется повышение производственных мощностей, увеличивается количество линий по обогащению пшеничной муки высшего и первого сорта витаминами и минеральными добавками, расширяется тематика научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ, активизируется работа с отечественными машиностроительными предприятиями по созданию и производству современного импортозамещающего оборудования.

На рынке Республики Беларусь макаронные изделия представлены в достаточно широком ассортименте. Поэтому определение уровня их конкурентоспособности является актуальной задачей.

С этой целью в качестве объектов исследования были выбраны четыре образца макаронных изделий группы В высшего сорта, поставляемых в магазин «Гастроном» Кореличского филиала Гродненского областного потребительского общества (серпантин и гребешки рифленные, выпускаемые ОАО «Лидахлебопродукт»; перья любительские и рожки любительские, выпускаемые УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов»). Также были выбраны два образца макаронных изделий, приобретенных в магазине ТЧУП «Глория» (гребешки и рожки особые, выпускаемые ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов»).

В процессе определения уровня конкурентоспособности макаронных изделий была разработана оценочная шкала качества органолептических показателей, произведен расчет коэффициентов весомости. При разработке оценочной шкалы качества учитывались форма и состояние поверхности, цвет, вкус, запах и состояние изделий после варки. В результате расчета коэффициента весомости было установлено, что наиболее весомыми показателями качества макаронных изделий являются вкус и состояние изделий после варки (коэффициенты весомости которых составили 0,30 и 0,27 соответственно).

Уровень конкурентоспособности макаронных изделий был рассчитан как отношение уровня качества к уровню цены.

При определении уровня качества исследуемых образцов было установлено, что наиболее высокими оценками по показателям «вкус» и «состояние изделий после варки» характеризуется образец рожков особых (ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов»).

Результаты расчета уровня конкурентоспособности исследуемых макаронных изделий приведены в таблице.

Уровень конкурентоспособности макаронных изделий

Образец	Изготовитель	Уровень качества	Уровень конкурентоспособности
<i>Фигурные макаронные изделия</i>			
Серпантин	ОАО «Лидахлебопродукт»	0,772	0,76
Гребешки рифленные		0,736	0,72
Гребешки	ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов»	0,836	0,83
<i>Трубчатые макаронные изделия</i>			
Рожки особые	ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов»	0,882	0,87
Перья любительские	УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов»	0,780	0,76
Рожки любительские		0,818	0,81

Объекты исследования № 1, 2, 5 (серпантин, гребешки рифленные изготовителя ОАО «Лидахлебопродукт» и перья любительские изготовителя УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов») обладают удовлетворительной конкурентоспособностью и их уровни конкурентоспособности составляют 0,76; 0,72 и 0,76 соответственно. Объекты исследования № 3, 4, 6 (гре-

бешки и рожки особые изготовителя ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», рожки любительские изготовителя УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов») характеризуются более высокой конкурентоспособностью и их уровни конкурентоспособности равны 0,83; 0,87; 0,81 соответственно.

На удовлетворительную конкурентоспособность макаронных изделий, изготовленных ОАО «Лидяхлебопродукт», повлияли следующие качественные характеристики: вкус (слабовыраженный), состояние изделий после варки (недостаточно удовлетворительная форма), запах (слабовыраженный), цвет (достаточно равномерный). Это повлекло снижение оценок по данным показателям, уменьшение комплексного показателя и уровня качества исследуемых изделий, и, как следствие, уровня конкурентоспособности. Кроме того, цены на образцы макаронных изделий ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов» и УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов» явились наиболее конкурентоспособными и приближенными к среднерыночной цене по сравнению с ценами на образцы макаронных изделий ОАО «Лидяхлебопродукт». Уровень качества образцов макаронных изделий УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов» ниже уровня качества образцов данных изделий ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов». Самые высокие рейтинги по уровню конкурентоспособности имеют образцы макаронных изделий, изготовленные ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов» (рожки особые и гребешки (0,87 и 0,83 соответственно).

Данные изделия характеризуются достаточно высокой конкурентоспособностью. Более высокими конкурентными преимуществами обладает продукция ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов».

Список использованной литературы

1. **Официальный** сайт Национального статистического комитета Республики Беларусь [Электронный ресурс] / Режим доступа : <http://www.belstat.gov.by>. – Дата доступа : 06.01.2017.
2. **Безбелковые** макаронные изделия / Е. А. Назаренко [и др.] // Хлебопек. – 2011. – № 5. – С. 33–34.
3. **Мадзиевская, Т. А.** Новые смеси для производства специализированных макаронных изделий / Т. А. Мадзиевская, Т. Н. Шункевич, А. А. Белая // Наука и инновации. – 2014. – № 5. – С. 42–43.
4. **Возможности** использования нетрадиционного сырья при производстве макаронных изделий / Е. Ф. Тихонович [и др.] // Хлебопек. – 2009. – № 4. – С. 20–22.
5. **Набоков, Д. А.** Исследование влияния овощных криопаст на структурно-механические свойства макаронного теста / Д. А. Набоков, Н. В. Гревцева // Хлебопек. – 2015. – № 1. – С. 34–36.
6. **Исследование** процесса сушки макаронных изделий из картофельного крахмала / М. Н. Василевская [и др.] // Вестн. Могилев. гос. ун-та продовольствия. – 2015. – № 1. – С. 56–64.